

GAMME CRÈME

Très onctueuses, les crèmes Grand Fermage s'adaptent parfaitement aux usages à chaud (sauces, gratins, pizzas, appareils, finition,...) comme à froid (mousselines, farces,...).

GAMME CRÈMES FRAÎCHES



Crème Fraîche « Spéciale Cuisson » 15% MG

Code 5L : 30481000 / Code 1L : 30461006

- Tenue parfaite à la cuisson
- Excellente répartition en base blanche
- Idéale en sauce froide, la crème résiste aux acides et alcools
- Colis de 1 seau de 5L / Colis de 6 seaux de 1L
- DDM* : 23 jours



Crème Fraîche Épaisse 30% MG

Code 5L : 30490000 / Code 1L : 30470006

Code 50cl : 30450012 / Code 20cl : 30440006

- Bon goût de crème acidulé
- Texture épaisse et lisse
- Grand pouvoir nappant
- Idéale pour les préparations onctueuses
- Colis de 1x5L ; de 6x1L ; de 12x50cl et de 6x20cl
- DDM* : 23 jours



Crème Fraîche Épaisse 30% MG BIO 5L

Code : 39430005

- Épaisse et onctueuse, la crème fraîche BIO est idéale en version salée comme sucrée
- Colis de 1 seau de 5L
- DDM* : 15 jours



GAMME CRÈMES UHT



Crème UHT « Spéciale Cuisson et Liaison » 18% MG 1L

Code : 31150006

- Faible taux de matière grasse
- Adaptée à toutes les recettes, elle apporte légèreté, onctuosité et gourmandise
- Colis de 6 briques de 1L
- DDM* : 80 jours



Crème UHT 30% MG 3x20cl

Code : 31110008

- Texture onctueuse et liquide
- Aspect homogène
- Excellente tenue en foisonnement
- Colis de 8 lots de 3 briques de 20cl
- DDM* : 80 jours



Crème UHT 35% MG 1L

Code : 31120840 / 31120006

- Texture onctueuse et liquide
- Aspect homogène et blanc crème
- Excellente tenue en foisonnement
- Colis de 6 briques de 1L
- DDM* : 80 jours